

●

P 6・8・9

肉料理

P 10・11

シャルキュトリー / チーズ

P 12

ちょっとした前菜

P 13・14・15

前菜

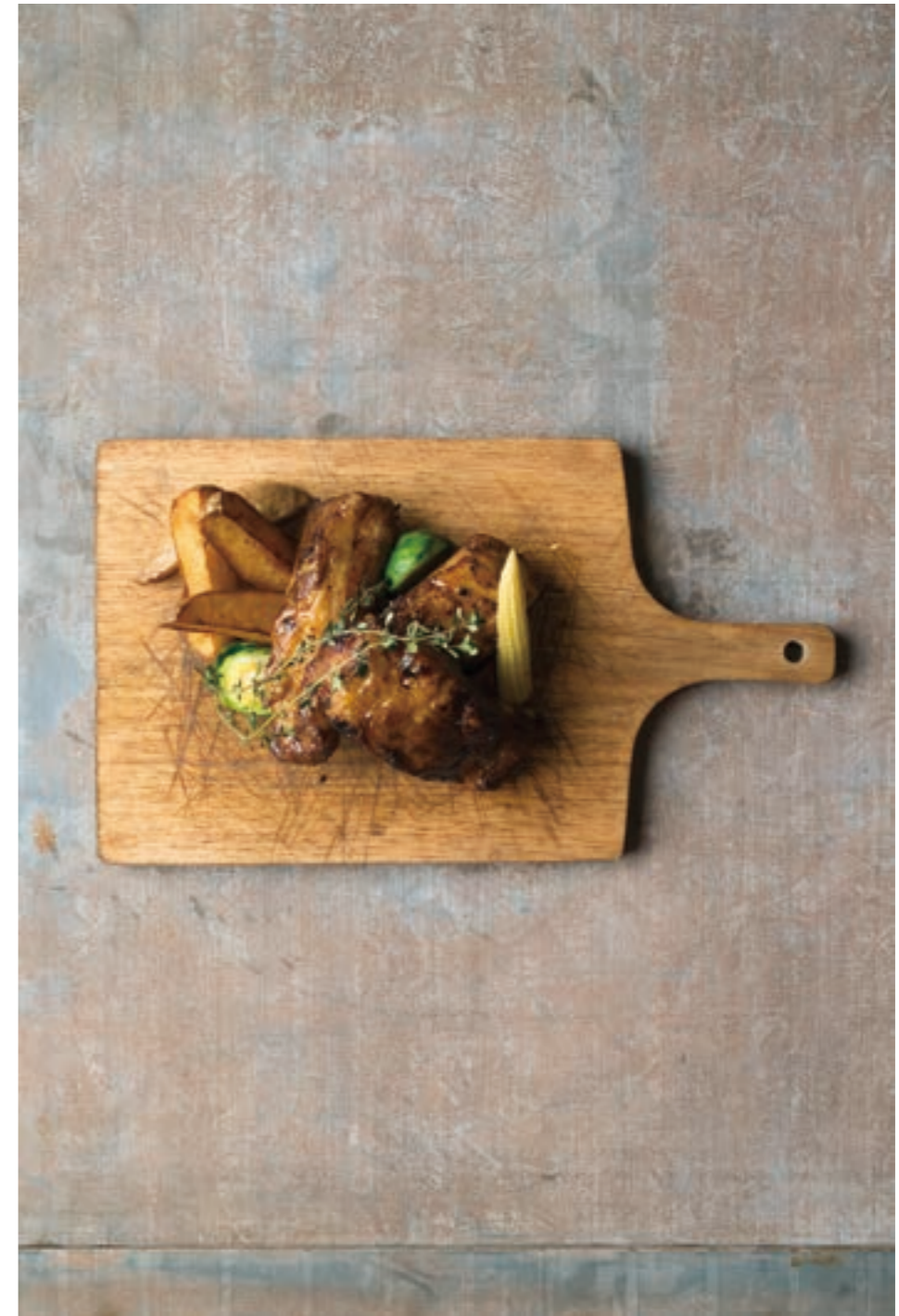
P 18

サラダ

P 19

ご飯 / パン / デザート

●





# The Meat

〔肉料理〕

美味しいお肉に出会ってほしい!!  
「me at park」そんな想いで  
肉好きのための肉好きによるお肉を  
是非お召し上がりください!!



## 熟成肉の網焼き

Today's roasted aged meat

1,480~

旨みが凝縮したステーキ肉をご堪能ください。  
毎日数種類の熟成肉をご用意しております。別紙をご参照ください。  
ご説明いたしますのでスタッフにお気軽にお尋ねください!

当店の表示価格は全て税抜き価格です。



その1

### 熟成は骨付きに限る!!

- ・骨付きで熟成させることで過度にお肉の水分を飛ばす事なく、じっくり熟成できます。
- ・骨を外す時にできる包丁傷がないため、必要のない菌がつかず安全に熟成できます。
- ・乾燥による肉の縮小を骨が守ってくれるのでお肉へのダメージを抑え、より風味と旨味を保ってくれます。

その2

### 信頼できるお肉屋さん 共同で熟成!!

- ・と畜からすぐに熟成ができる事でより安全に熟成を開始できます。
- ・お肉屋さんの協力により、安定した熟成日数をもうけ、熟成肉の味わいをしっかり楽しめます。

その3

### 特注の熟成庫で 熟成具合を見極める!!

- ・店内にある特注の熟成に適した環境を保てる熟成庫で、最終仕上げの熟成を毎日チェック。
- ・一番美味しい時期を見極めてご提供します。

その4

### 熟成肉の美味しさを 最大限引き出す究極の火入れ!!

- ・中心までしっかり火は入れますが、お肉にストレスをかけないように、焼いては休ませるを繰り返し低温でじっくり焼き上げます。
- ・究極のミディアムレアの焼き加減でご提供します。

熟成の具合を日々研究し、さらにお肉屋さんとの熟成談義を行い、  
切磋琢磨し日々熟成の完成度を高めていきます。  
当店の熟成肉はさらに進化していくことをお約束します!



## 厚切り牛タンのオーブン焼き

Oven Grilled Tick Tongue

1,380

牛タンの一番厚い部分のみを厚切りにカットし、オーブンでじっくり焼き上げました。



## 熟成塩豚のオーブン焼き

?????

1,280

岩塩で熟成させた塩豚を、低温でじっくり丁寧に焼き上げました。



## 仔羊とクスクスとラタトゥイユ

Lamb, Couscous and Ratatouille

1,850

骨付きのローストした背肉、ラタトゥイユとクスクスに仔羊の旨みをふくました一皿。

## 火入れの極み

シェフがこだわりの技術で丹念に焼き上げます!!

肉は、出来るだけ柔らかい火で火入れすることで、肉汁を閉じ込め、ジューシーで柔らかく焼き上げることができます。その為、焼き上がるまで少し時間を頂戴しますが、こまめにオーブンの出し入れを繰り返して、その肉の余熱でじっくり火入れを行います。火入れの極みです。また、ミネラル分のとても多い天然塩を使い焼き上げることで肉本来の味をお楽しみいただけます。



## スペアリブのロースト

Roasted Rib

1,280

クミン、コリアンダー、パプリカ、シナモンなどモロッコ風のスパイスでマリネして、焼き上げました。



## 鴨フィレ肉のロースト

Roasted Duck Fillets

1,680

ジューシーでしっとり柔らか、深いコクと味わいです。



Handmade Dip Sauce

## 自家製ディップソース

3種盛り合わせ  
3 Types of Dip Sauce

420

単品  
Single

150

- |               |             |
|---------------|-------------|
| 1. エジプト塩      | 5. パクチーのマリネ |
| 2. ハイビスカス塩    | 6. 麻辣ソース    |
| 3. ガーリックバター   | 7. 和風黒胡椒    |
| 4. 有馬山椒とバルサミコ | 8. 本日のソース   |

# Charcuterie

〔シャルキュトリー〕

## 本日のシャルキュトリーの盛り合わせ

Charcuterie Plate 1,480

## 自家製レバームース

Chicken Liver Mousse 580

しっとりなめらかでコク豊かに仕上げました。二度漉しすることにより、とてもなめらかな口当たりです。

## 自家製パテ ドカンパーニュ

Pate de Champagne 680

低温湯煎焼きによりしっとりとした仕上がりです。

## 自家製ゼリー寄せ

Pork Aspic 780

多種の部位をベースにしたゼリー寄せです。

## スペイン産ハモンセラーノ(生ハム)

Ham 980

しっとりした味わいとまろやかな風味が美味しい、スペインを代表する生ハムです。

## スペイン産フエ(サラミ)

Salame 780

スペイン・カタルーニャ地方の伝統サラミです。白豚の合びきと胡椒やスパイスの腸詰め、チーズのような香りが広がります。

## スペイン産イベリコ(サラミ)

Iberico Salame 780

パプリカをはじめスペインの伝統調味料を加えて作られたチョリソです。イベリコ豚特有の深いコクと旨みを味わえます。



# Cheese

〔チーズ〕

## 3種の盛り合わせ

3 Types of Cheese 980

## 5種の盛り合わせ

5 Types of Cheese 1,280

毎日数種類のチーズをご用意しております。別紙ご参照ください。  
スタッフにお気軽にお尋ねください！

## Mini Appetizers

〔ちょっとした前菜〕

### ミニトマトの味噌タプナード

Tomato and Miso Tapenade 399

オリーブとアンチョビで作ったペーストに、味噌をプラスして甘味と旨味を豊かに仕上げ、ミニトマトと和えました。

### 色々なきのこのハーブマリネ

Herb Marinade Mixed Mushrooms 399

ハーブの香りをきかせたシンプルなきのこマリネです。コリアンダーシードとフレッシュなレモンの香りです。

### 紫キャベツとベーコンの煮込み

Red Cabbage and Bacon Stew 399

りんごの酸味とベーコンの塩味、ジャガイモや紫キャベツの野菜の甘みが調和。ワインのつまみにぴったりです。

### オリーブ

Olive 399

お酒のおつまみにどうぞ！

### 青唐辛子の酢漬け (ギンディージャ)

Pickled Green Peppers 399

ピリッと辛さと酸味が肉料理に合います！

## Appetizers

〔前菜〕

### ポテトサラダ

Potato Salad 480

生たらことジャガイモのサラダ。  
オリーブオイルをたっぷりかけて。

### 丸ごとトマトの紅茶マリネ

Pickled veggies and original pork 600

丸ごとのトマトを、ふわっとアールグレイが香るさっぱりとしたマリネ液に浸しました。

### 春菊とブルーチーズのきのこ炒め

Shungiku and Mushroom Fried with Blue Cheese Sauce 780

きのこをブルーチーズでさっと炒め、生の春菊にのせました。  
クセになる味わいです。



丸ごとトマトの紅茶マリネ



色々野菜と自家製塩豚のピクルス

### 色々野菜と自家製塩豚のピクルス Pickled Veggies and Original Pork 680

しょうがをピリッと効かせ、色鮮やかな野菜をピクルスにしました。  
自家製の塩豚ハムと併にお召し上がりください。

### ウニの肉巻き、赤ワイン酢飯の包み Sea urchin sushi roled by beef 980

肉でウニを巻く贅沢コラボ。ウニのまろやかな甘さと肉の甘さ、ダブルの甘さが、みょうが、味噌、しょうがのアクセントを効かせた、赤ワイン風味のシャリとよく絡みます。

### 一口ラムの春巻き (仔羊のパートフィロ包み) Ram Spring Rolls 800

パイ生地よりもサクサクのパートフィロの食感と、ラムのジューシーで柔らかな食感。



一口ラムの春巻き (仔羊のパートフィロ包み)



ウニの肉巻き、赤ワイン酢飯の包み



フォアグラと豚足のコロッケ

### 燻製レバーのパクチー風味 Smoked Liver with Coriander 850

低温で仕上げたしつとりと燻製したレバー、にキャラメリゼしたシェリービネガーのソースで。パクチーのサラダといっしょにどうぞ。

### フォアグラと豚足のコロッケ Rich Croquettes of Foie Gras and Pork Perritos 650

柔らかくゆでた豚足とフォアグラの濃厚な味わいをジャガイモで包みあげました。

### 本日のオムレット Today's Fluffy omelet 650

とろとろのオムレットです。  
詳細は、スタッフにお尋ねください。

### ポテトフライ Chips 500

外はカリッと！中はほくほく。



燻製レバーのパクチー風味





# Salads

[ サラダ ]



赤いサラダ

## 焼きシーザーサラダ

Caesar Salad 880

ロメインレタスをベーコンと共に焼き上げました。  
チーズのきいたシーザードレッシングとボイルした卵で。

## 赤いサラダ

Red Salad 780

季節の赤い食材をふんだんに使ったサラダです。

## me at park 特製オリジナルサラダ

Salad with House Dressing 980

玉ねぎ、りんご、すりごまをたっぷり使った自家製ドレッシングをかけたローストビーフのサラダです。



シーザーサラダ

# Rice/Bread

[ ごはん / パン ]

## ガーリックおじや

Rice with Sopa de Ajo 980  
ニンニクスープでご飯を煮込みました。メにどうぞ！

## ライス

Rice 200

## バゲット

Baguette 200

## ガーリックトースト

Garlic Bread 330

# Dessert

[ デザート ]

## りんごのコンポート

Apple Compote 580  
りんごをコンポートにしました。アイスと共にどうぞ。

## ホーキーポキー

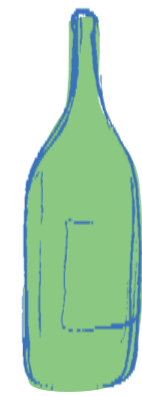
Hokey Pokey 480  
新鮮な生乳をふんだんに使用したアイスクリームにカリカリッとキャラメルキャンディーを混ぜ込んだ濃厚アイスです。

## フレンチトースト

French Toast 880  
ふわふわのフレンチトーストです。  
塩バターと一緒に食べるととろけるおいしさです。







●

P 1

生ビール / シードル

P 2・3

酎ハイ / ハイボール / サングリア / リキュール

P 4・5

オリジナルカクテル

P 6・7

ウィスキー / ラム / テキーラ / クラフトジン / ソフトドリンク

P 8

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン  
オレンジワイン / シェリー / 日本酒

●

# Draft Beer

[ 生ビール ]



**Kirin Ichiban**  
一番搾り 500

**Kirin Stout**  
スタウト (黒ビール) 500

**Half&Half**  
ハーフ&ハーフ (一番搾り&スタウト) 500

**Heineken Extra Cold**  
ハイネケン エクストラコールド 600

**Yonayona Ale**  
よなよなエール 700

**Guest Beer**  
ゲストビール Ask

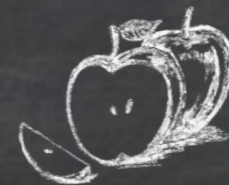
---

**Guinness (Can)**  
ギネス (サージャー) 600

**Corona (Bottle)**  
コロナ (ボトル) 600

## Cidle

[ シードル ]



**Hard Cidre**  
ハードシードル 500

**Twice Apple**  
トワイスアップル 650  
(ハードシードル、りんごジュース)

**Peach Cidre**  
ペッシェシードル 650  
(ハードシードル、ピーチネクター)

**Darjeeling Cidre**  
ダージリンシードル 650  
(ハードシードル、ティフィン、クランベリージュース)

# Shochu Cocktails

[ 耐ハイ ]

Shochu with Oolong Tea ウーロンハイ	450
Shochu with Jasmine Tea ジャスミンハイ	450
Shochu with Green Tea 緑茶ハイ	450
Shochu with Tomato Juice トマトハイ	450
Shochu with Lemon Juice レモンサワー	450
Shochu with Lime Juice ライムサワー	450
Shochu with Orange Juice オレンジサワー	450
Shochu with Grapefruit Juice グレープフルーツサワー	450

# Highball

[ ハイボール ]

Highball ハイボール	450
Ginger Highball ジンジャーハイボール	500
Coke Highball コークハイボール	500

## Sangria

[ 自家製 サングリア ]



### Sangria Rosso

赤サングリア

Glass グラス	650
Pitcher ピッチャー	1,800

### Sangria Bianco

白サングリア

Glass グラス	650
Pitcher ピッチャー	1,800

# Liqueur

[ リキュール ]

Campari カンパリ	500	Suzu スーズ	500	Southen Comfort サザンカンフォート	500
Jagermeister イエーガーマイスター	500	Tiffin ティフィン	500	Amaretto アマレット	500
Yoghurt ヨーグルト	500	Kahlua カルア	500	Frangelico フランジェリコ (ヘーゼルナッツ)	500
Nocello ノチェロ (クルミ)	500	Mozart モーツァルト (チョコレート)	500	Dita ディタ	500
Cassis カシス	500	Peach ピーチ	500	Baileys ベイリーズ	500
Aperol アペロール	500	Malibu マリブ	600	Green Banana グリーンバナナ	500
Black Pineapple ブラックパイナップル	500	Pear ペア (洋梨)	500	Apricot アプリコット	500
Melon メロン	500	Mango マンゴー	600	Awamori Cafe 泡盛コーヒー	500
Chartreuse Jaune シャルトリューズ・ジョース	600	Chartreuse Vert シャルトリューズ・ヴェール	600	Chambord シャンポール (ブラックベリー)	600
Limoncello リモンチェット	600				

Soda ソーダ  
Coke コーラ  
Ginger Ale ジンジャーエール (甘口・辛口)

Tonic Water トニックウォーター  
Oolong Tea ウーロン茶

+ 100-yen

Orange Juice オレンジジュース  
Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース  
Pineapple Juice パイナップルジュース  
Mango Juice マンゴージュース

Apple Juice アップルジュース  
Cranberry Juice クランベリージュース  
Acai Mix Juice アサイーミックスジュース  
Milk ミルク

+ 150-yen

Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター  
Fever-Tree Ginger Beer フィーバーツリー ジンジャービア  
Red Bull レッドブル

+ 250-yen

# Specialty Cocktails

[ オリジナルカクテル ]



**Cotton Candy Champagne Cocktail**  
コットンキャンディーシャンパンカクテル  
(コットンキャンディー、フルーツ、スパークリングワイン)  
グラスの中には、ふわふわの綿菓子。スパークリングワインを注ぐと ..... Me at park おすすめのカクテルです！  
まずは1杯どうぞ！

800



**Ruppy**  
ラッピー  
(ラム、ホッピー)

下町と南米の運命的な出逢い。  
なか(ラム) ¥250、そと ¥250

500



**Jamaican Cooler**  
ジャマイカンクーラー  
(ラム、ソーダ、ジンジャー、ライム)

ジャマイカラムの豊かな風味と柑橘の爽やかさ。

650



**Tampico**  
タンピコ  
(カンパリ、コアントロー、トニック)

カンパリのほろ苦さが心地いいクラシックなカクテル。

650



**Woo-Woo**  
ウーウー  
(ウォッカ、ビーチリキュール、クランベリージュース)

ビーチとクランベリーの女性にもオススメの甘酸っぱいカクテル。

650



**Royal Honey Chai**  
ロイヤルハニーチャイ  
(ブランデー、チャイシロップ、ハチミツ、ミルク)

蜂蜜入りのチャイ風カクテル。ホットもできます。

750



**Limoncellomoni**  
リモンチェッロモーニ  
(リモンチェッロ、グレープフルーツ、トニック、レモンビール)

シチリア産レモンとグレープフルーツでサッパリと。仕上げのレモンビールが香ります。

750



**Chilcano Classic**  
チルカノクラシック  
(ビスコ【白ブドウの蒸留酒】、ジンジャーエール、ライム)

ペルー伝統のビスコを使った南米で愛されるカクテル。

750



**Taormina**  
タオルミナ  
(メロンリキュール、洋梨リキュール、パイジューズ)

映画「グランブルー」でも有名なリゾート地タオルミナをイメージしたトロピカルなカクテル。

750



**Watermelon Salty Dog**  
スイカのソルティドック  
(ウォッカ、スイカシロップ、グレープフルーツジュース、塩)

ソルティドックにスイカのフレーバーをプラス。

800



**Craft Gin & Tonic**  
クラフトジントニック  
(クラフトジン、トニック、ライム)

少量生産の個性豊かなジンを使ったジントニック。

800



**Suze Cucumber Spumoni**  
スーズ・キュウカンバースプモーニ  
(スーズ、グレープフルーツジュース、トニック、キュウリ)

スーズとキュウリが好相性◎

800



**Tequila Masala Coke**  
テキーラマサラコーク  
(テキーラ、コーラ、スパイス、ジンジャー)

数種類のスパイスと生姜が刺激的！

800



**Bloody Sam**  
ブラッディサム  
(ジン、フレッシュトマト、トニック、ハラペーニョ、バルサミコ酢)

生のトマトを使用！バルサミコ酢とハラペーニョのアクセントがクセになります。

800



**Shikuwasa American Lemonade**  
シークワーサーアメリカンレモネード  
(シークワーサーレモネード、赤ワイン)

定番のアメリカンレモネードをシークワーサーで。

850



**Jack Rose**  
ザクロとリンゴのジャックローズ  
(カルバドス、アップルジュース、レモンジュース、グレナデン)

リンゴのブランデー、カルバドスを使ったショートカクテル。

850



**Blood Orange Earl Grey Mojito**  
ブラッドオレンジアールグレイモヒート  
(ラム、ブラッドオレンジジュース、ミント、アールグレイ)

ブラッドオレンジとアールグレイ茶葉を使った華やかなモヒート。

850



**Apple Green Tea Mojito**  
アップルグリーンティモヒート  
(ラム、アップルジュース、ミント、緑茶)

緑茶の香りと爽やかミントのモヒート。

850

## Frozen

[ フローズンカクテル ]



**Allamanda**  
アラマンダ  
(マンゴーリキュール、ヨーグルトリキュール、パッションフルーツシロップ、マンゴージュース、クランベリーゼリー)

マンゴーとパッションフルーツの南国フローズンカクテル！

950



**Italian Nuts Cafe**  
イタリアンナッツカフェ  
(カルア、アマレット、フランジェリコ、バニラアイス、ミルク)

3種類のナッツリキュールとバニラを合わせたデザートのようなフローズンカクテル。

950



**Fresh Kiwi Salty Dog**  
フレッシュキウイソルティドック  
(ウォッカ、フレッシュキウイ、グレープフルーツジュース、塩)

フレッシュのキウイで作る、凍ったソルティドック。

950



**Avocado Lakatan**  
アボカド・ラカタン  
(テキーラ、アボカド、バナナ、ハチミツ、ミルク)

アボカド、バナナを使った濃厚な味わい。

950



**Ice Age Mojito**  
アイスエイジモヒート  
(ラム、コアントロー、ライム、ミント)

ミントごとブレンダーで混ぜ合わせる氷点下モヒート。

950



# Whisky

[ ウイスキー ]

<b>FUJI-SANROKU</b> 富士山麓	400	<b>Talisker 10y</b> タリスカー 10年	700
<b>Hakusyu Non Age</b> 白州ノンエイジ	700	<b>Laphroaig 10y</b> ラフロイグ 10年	700
<b>Yamasaki Non Age</b> 山崎ノンエイジ	700	<b>The Macallan 12y</b> ザ・マッカラン 12年	800
<b>From The Barrel</b> フロム・ザ・バレル	700	<b>Highland Park 18y</b> ハイランドパーク 18年	1,500
<b>Johnnie Walker Black</b> ジョニーウォーカーブラック	600	<b>Maker's Mark Red Top</b> メーカーズマークレッドトップ	600
<b>Chivas Regal Mizunara</b> シーバズリーガル ミズナラ	700	<b>Woodford Reserve</b> ウッドフォードリザーブ	700
<b>Glenmorangie Original</b> グレンモーレンジ・オリジナル	700	<b>Four Roses Platinum</b> フォアローゼズプラチナ	900

# Rum

[ ラム ]

<b>Appleton 12y</b> アプルトン 12年	600	<b>Cor Cor</b> コルコル	600
<b>Captain Morgan Tatoo</b> キャプテンモルガンタトゥー	700	<b>Cor Cor Agricole</b> コルコルアグリコール	800
<b>Red Rum</b> レッドラム	700	<b>Ie Rum Santa Maria Gold</b> イエラム サンタマリア ゴールド	600
<b>Ron Zacapa Centenario</b> ロンサカパセンテナリオ	800	<b>Ie Rum Santa Maria Crystal</b> イエラム サンタマリア クリスタル	600

# Tequila

[ テキーラ ]

<b>Tres Magueyes Blanco</b> トレスマゲイヤスブランコ	500	<b>Cuervo 1800 Anejo</b> クエルボ 1800 アネホ	900
---	-----	---	-----

# Craft Gin

[ クラフトジン ]

クラフトジンとは小規模メーカーによる少量生産で丁寧に作られるジンで、  
薬草成分を加えるため、作られる工房によって加えるボタニカルのバランスが異なります。  
作り手や工房ごとの味わいの違いを楽しめ、  
昨今ヨーロッパやアメリカを中心に世界的な盛り上がりを見せています。

<b>Poli Marconi 46</b> ポリ・マルコーニ 46 <small>イタリア、グラッパメーカーのポリ社が作るジン。 ジュニパーやブドウ（モスカート種）が華やかに香ります。</small>	700	<b>Filliers Dry Gin 28</b> フィラーズ 28 <small>1928年にベルギーで誕生したフィラーズ28は28種類のボタニカルを コッパーポットスチルで極少量単位で作るスモールバッチジン。</small>	800
<b>VL92 Gin</b> VL92 ジン <small>ジュニパー、アプリコットの種子、ビターオレンジピール、 そしてコリアンダーの葉を使用したフレッシュなジン。</small>	700	<b>Filliers Dry Gin 28 Tangerine</b> フィラーズ 28 タンジェリン <small>フィラーズ28をベースにバレンシア産のタンジェリンオレンジ を使って5回蒸留した季節限定品。</small>	800
<b>Santamania London Dry Gin</b> サンタマニアロンドンドライジン <small>マドリードのサンタマニア蒸留場で作られる ブドウ（テンプラニリーヨ種）をベースに作られるジン。</small>	700	<b>Upper Cut Dry Gin</b> アッパーカットドライジン <small>3000のレシピを持つカクテルの偉人、オランダのバーテンダー、 マヌエル・ウーテルス氏が作るジン医薬品が発達する前の忘れられた 数種類のスパイスとハーブから作られた複雑な風味のドライジン。</small>	900

# Soft Drinks

[ ソフトドリンク ]

<b>Grape Juice (Red・White)</b> ワイン用ブドウのブドウジュース (赤・白)	700	<b>Coca Cola</b> コココーラ	350
<b>Cranberry Juice</b> クランベリージュース	400	<b>Ginger Ale</b> ジンジャーエール (甘口・辛口)	350
<b>Salt-Free Tomato Juice</b> 無塩トマトジュース	400	<b>Oolong Tea</b> ウーロン茶	350
<b>Brad Orange Juice</b> ブラッドオレンジジュース	400	<b>Shikuwasa Lemonade</b> シークワーサーレモネード	500
<b>Mango Juice</b> マンゴージュース	400	<b>Lemon Tonic</b> レモントニック	500
<b>Asai Berry Mix Juice</b> アサイベリーミックスジュース	400	<b>Passion Berry Soda</b> パッションベリーソーダ	500
<b>Orange Juice</b> オレンジジュース	400	<b>Virgin Cassis Orange</b> バージンカシスオレンジ	500
<b>Grape Fruit Juice</b> グレープフルーツジュース	400	<b>Mineral Water (Still・Sparkling)</b> ミネラルウォーター (ガス有り・ガス無し)	700

Soda ソーダ  
Tonic Water トニックウォーター + 100-yen  
Ginger Ale ジンジャーエール (甘口・辛口)

Fever-Tree Tonic Water  
フィーバーツリートニックウォーター + 250-yen  
Fever-Tree Ginger Beer  
フィーバーツリージンジャービア



## Wines by the Glass

〔 グラスワイン 〕

### Sparkling Wine 〔 スパークリングワイン 〕

**Cotton Candy Chanpagne Cocktail 800**  
コットンキャンパンカクテル

グラスの中には、ふわふわの綿菓子。スパークリングワインを注ぐと .....  
Me at park おすすめのカクテルです！まずは1杯どうぞ！

**Codorniu Clasico Seco 700**  
コードニウ・クラシコ・セコ (スペイン) \*マカベオ、チャレッコ、パレリヤード

伝統品種を使用したフレッシュで爽やかな味わいが特徴。  
柔らか口当たりのやや辛口の味わいです。

### Orange Wine 〔 オレンジワイン 〕

**Today's Orange Wine 950**  
本日のオレンジワイン

グルジア発祥の特殊な製法の白ワイン。料理と幅広く合わせやすいです。

### Sherry 〔 シェリー 〕

**Lustau Manzanilla 500**  
ルスタウ・マンサニージャ  
軽快かつフレッシュな味わい。シーフードと相性抜群です。

**Lustau Dry Oloroso 850**  
ルスタウ・ドライオロソ  
焼き栗、ビターチョコを感じさせる凝縮した味わいメインとも相性◎

**Lustau Cream 650**  
ルスタウ・クリーム  
干しぶどうやオレンジピール、ナッツの風味の甘口シェリー。  
通常のクリームと違い、ブレンド後さらに3年熟成。

### Rice Wine 〔 日本酒 〕

**Seasonal SAKE 850**  
季節の日本酒  
季節ごとに旬の日本酒をご用意しています。詳しくはスタッフまで。

### White Wine 〔 白ワイン 〕

**Costiere de Nimes Blanc 500**  
コステイエール・ド・ニーム・ブラン (フランス・コート・デュ・ローヌ) \*ルーキンスヴィオニエ、グルナッシュブラン  
白桃、アーモンドの花のエキゾチックな香り。複雑さと十分な酸があります。

**Adegas Valminor Albarino 700**  
アデガス・バレルミニョール・アルバリニョ (スペイン・リアスバイシャス) \*アルバリニョ  
リンゴのコンポート、グレープフルーツの果実の香りジャスミンやハーブのニュアンス  
生き生きとした酸とミネラル感のあるワインです。

**Château Mercian Niitsuru Chardonnay 950**  
シャトー・メルシヤン新鶴シャルドネ (日本・福島) \*シャルドネ  
トロピカルフルーツや樽熟成由来する香ばしいアーモンド、焼いたパン、バター、  
ナッツなどのニュアンスがバランス良く広がります。

### Red Wine 〔 赤ワイン 〕

**Coleccion Malbec 500**  
コレクションマルベック (アルゼンチン・カファジャテ) \*マルベック  
プラムやチェリーの香りとチョコレートやスパイスの調和のとれた味わい。

**Mount Hermon Indigo 750**  
マウントヘルモン・インディゴ (イスラエル・ゴラン高原) \*カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー  
赤果実と黒果実の風味に紅茶やスモークのニュアンス。風味豊かなミティアムボティです。

**Domaine Bart Bourgogne Rouge 950**  
ドメーヌバールブルゴーニュルージュ (フランス・ブルゴーニュ) \*ピノ・ノワール  
素晴らしいラズベリーやイチゴの香り。  
フレッシュな果実味が口いっぱいに広がり程よく酸味を伴ってバランスを描きます。

**Château Mercian Nagano Merlot 950**  
シャトー・メルシヤン長野メルロー (日本・長野) \*メルロー  
メルローの熟した果実感とエレガントな味わいがバランス良く感じられ、  
調和のとれた上品な味わいを楽しむことができます。